



CUCINA CON NOI!

Piccola Parmigiana di zucchine pastellate alla menta su cestino di parmigiano reggiano

INGREDIENTI

200 g Parmigiano Reggiano Grattugiato

40 g farina di polenta

400 g Zucchine pastellate Orogel

200 g Parmigiano Reggiano delle Vacche rosse

20 g pomodorini vesuviani

sale

pepe

foglie di menta di Pancalieri

4 fiori di zucca

olio extravergine d'oliva

fiore di zuccina

patate viola "vitellotte"



4



Media



Contorni

Preparazione

- 1** Unire il Parmigiano grattugiato alla farina di polenta istantanea. Versare il composto a pioggia sul fondo di una padella antiaderente ben calda e coprire tutto il fondo. Staccare i bordi della cialda e capovolgerla per farla cuocere dall'altra parte. Dopo un minuto versare la cialda sul fondo di un bicchiere o di una ciotola e dare una forma omogenea con le mani. Una volta raffreddato togliere il cestino dalla ciotola.
- 2** Preparare la Parmigiana: in uno stampino in alluminio imburato disporre sul fondo gli stick di zucchine pastellate fritte croccanti, salate e pepate, una scaglia di Parmigiano Reggiano, una foglia di menta e 2/3 filetti di pomodorini. Continuare fino a raggiungere il bordo dello stampino e infornare a 180°C per sei minuti.
- 3** Sformare la parmigiana nel cestino di formaggio, sopra posizionare un fiore di zuccina fresco e un filo di olio extravergine d'oliva. Accompagnare con dei pomodorini caramellati in forno con zucchero a velo.